



KÜRBIS-CUPCAKES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Alkohol- und säurestabil
- Kuchen bleiben länger saftig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Butter, zerlassen
120	Zucker
4	Ei(er)
2 g	Orangenschale
15 g	Kürbiskernöl
120 g	Butterkekse, fein zerbröseln
40 g	Mehl
10 g	Backpulver
120 g	Kürbiskerne, gemahlen

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Classic, glatt gerührt
200 g	Hokkaidokürbis
60	Apfelpüree
50 g	Brauner Zucker
1 Msp.	Zimt
100	Topfen / Quark 20 % Fett
2 cl	Whisky
50 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Sahne-Basis mit geschmolzener Butter, Zucker und Eier gut verrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. In befettete Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: Kürbis schälen, in Würfel schneiden und mit dem Apfelpüree vermengen. Mit braunem Zucker und Zimt marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und abkühlen lassen.
5. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Topfen, Whisky, Zucker und 250 g Kürbispüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
6. Topping auf die Cupcakes dressieren und nach Belieben dekorieren.